

Wadtländer Zwetschgenkompott mit Crumble von

Florence Bühler

Mengen für 10 Personen

geht auch mit Pflaumen, Aprikosen und Kirschen.

3.2 dl Wasser

225 g Zucker

2.5 kg Zwetschgen

Das Wasser mit dem Zucker zum Sieden bringen.
Die gewaschenen und entsteinten Früchte
langsam im Zuckersirup weichkochen. Kochzeit: 10min

200 g Mehl

100 g Zucker

150 g Butter

Crumble:

Variante mit Mehl: Alle Zutaten mit den Händen kurz verkneten, bis sich das Mehl mit der Butter verbunden hat und sich Klümpchen bilden. Die Klümpchen sollten ungefähr gleich gross sein. Streusel sofort verwenden oder bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.